

GIN TAPAS

Nº 254 (4812)-3

CARTA

VALENCIA, PLAZA VANNES 7

@GRUPOCOBECA

www.GRUPOCOBECA.COM

LOS SNACKS

- Anchoas del cantábrico 00 (ud) - **3€**
- Croqueta de jamón (ud) - **1,5€**
- Buñuelo de bacalao (ud) - **1,5€**
- Saquito de queso de cabra con arándanos (ud) - **2,4€**
- Mini burger completa (ud) - **2,6€**
- Vieiras tephanyaki (ud) - **3,5€**
- Brocheta de solomillo ibérico con verduritas (ud) - **6€**
- Brocheta de atún, langostinos y vierenas con soja (ud) - **6€**

LAS ENSALADAS

- De mozzarella de búfala, tomate raff, rúcula y pesto - **10€**
- De atún toro con jengibre - **10€**
- De tomate raff con ventresca y cebollitas tiernas - **9€**
- De espinacas, bacon, parmesano y vinagreta de miel - **9€**
- De queso de cabra y vinagreta de arándanos - **9€**

LAS TOSTAS

- De jamón ibérico con salmorejo y cebollita - **8€**
- De lomo con queso brie a la mostaza de dijon - **8€**
- De solomillo con revuelto de ajitos tiernos - **8€**

BOCADOS GOURMET

- Bocadillo de pechuga, queso de cabra y pomodori - **8€**
- Bocadillo de jamón ibérico LAZO con pecado - **8€**
- Brascada de buey - **8€**
- Chivito de solomillo ibérico - **8€**

LAS HAMBURGUESAS

- De vacuno, con lechuga, tomate, bacon y queso - **12€**
- De vacuno, con foie, panceta ibérica, cebolla y brie - **13€**
- De vacuno, con queso de cabra, cebolla y tomate - **13€**
- De pollo, con lechuga, tomate, queso y mahonesa - **12€**

LAS TAPAS CLÁSICAS

- Pan con salmorejo - **2€**
- Jamón de bellota (50 gr) - **11€**
- Ensaladilla rusa - **7€**
- Esgarrat con ventresca y mojama de almadabra - **8€**
- Corte de foie mi-cuit - **10,5€**
- Carpaccio de solomillo, rúcula y parmesano - **9€**
- Patatas bravas - **7€**
- Chipirones a la andaluza con lima - **8€**
- Tataki de atún toro con jengibre - **9€**
- Bastones de verduritas y langostinos en tempura - **9€**
- Pulpo con crema de patata trufada y pimentón de la vera - **11€**

TAPAS PARA TERMINAR

- Calamar de playa - **12€**
- Revuelto ibérico con boletus y manzana caramelizada - **11€**
- Huevos rotos con jamón - **9€**
- Presa ibérica con chimichurri - **11€**
- Steak tartar de solomillo (70 gr - timbal) - **12€**
- Solomillo de Esla con patatitas - **17€**
- Entrecotte de buey - **16€**



WWW.GINTAPAS.COM

Plaza Vannes 7, VLC
Antigua Plaza Espartero (GV Ramón y Cajal 38)
T. 963 940 517
GRUPO COBECA - www.grupocobeca.com



LOS ARROCES

- Fideuà de pato con ajitos tiernos - **10€**
- Meloso de solomillo de buey setas y trufa - **11€**
- Paella de langostinos con trigueros - **11€**
- Paella de vierenas con jamón ibérico - **12€**

LOS POSTRES

- Espuma de yogur con frutos rojos - **5€**
- Tarta Alicia de nocilla, galletas y lacasitos - **5€**
- Tarta de queso con arándanos - **5€**
- Brownie de chocolate con helado de vainilla - **5€**
- Tarta fina de manzana - **5€**

MENÚ DEGUSTACIÓN

Todo al centro de mesa...

- Pan con salmorejo
 - Anchoa del cantábrico (ud.)
 - Corte de foie mi-cuit
 - Croqueta de jamón ibérico (ud.)
 - Nuestras patatas bravas
 - Saquito de queso de cabra con arándanos (ud.)
 - Presa ibérica con chimichurri
 - Postre a elegir de carta
- 24€ p.p.**

A partir de 4 personas. Mesa Completa. Bebidas no incluidas

GINEBRAS & GIN TONICS

*GinSelf - 12€

Española. A base de productos valencianos: chufas y mandarina. La recomendamos con naranja, enebro y Schweppes Azahar Lavanda.

*Tann's - 11€

Española. Elaborada a base de pepino, frambuesas y pétalos de rosa. La recomendamos con frutos del bosque y Schweppes Original.

*Gin Mare - 12€

Española. Elaborada a base de albahaca, romero, tomillo y oliva, 100% Mediterráneo. La recomendamos con romero y Fever-Tree.

*Hendrick's - 10€

Escocesa. Elaborada a base de pepino y rosas. La recomendamos con pepino y Schweppes de Pimienta Rosa.

*Xoriguer - 9€

Española. Elaborada artesanalmente en Mahón, Menorca. La recomendamos con limón y tónica Schweppes Heritage.

*G'Vine Floraison - 13€

Francesa. Elaborada a base de uva y flor de la variedad Ugni Blanc de la región de Cognac. La recomendamos con uva y Q Tonic.

*Citadelle - 10€

Francesa. Elaborada a base de 19 botánicos de diferentes partes del mundo. La recomendamos con canela y Fever-Tree.



*Tanqueray Ten - 11€

Inglesa. Elaborada a base de lima, pomelo y flores de manzanilla. La recomendamos con pomelo, lima y tónica Fever-Tree.

*Bloom - 11€

Inglesa. Elaborada a partir de madreselva, pomelo y manzanilla. La recomendamos con miel, pomelo y Schweppes Heritage.

*Brockman's - 12€

Inglesa. A base de cilantro, naranjas y frutas del bosque. La recomendamos con naranja, limón, frutos rojos y Fever-Tree.

*Martin Miller's - 12€

Inglesa. Embotellada en Islandia con agua de montañas de Islandia. Con jengibre, naranja y Schweppes Heritage.

*Bull Dog - 10€

Inglesa. A base de Longan (fruta típica de China), amapola y flor de loto. La recomendamos con fresa, lima y Fever-Tree.

*The London Nº 1 Gin - 10€

Inglesa. Aguas puras de manantiales londinenses. Te la recomendamos con naranja, canela y Fever Tree.

*Berkeley Square - 12€

Inglesa. A base de albahaca, enebro, lima kaffir y lavanda. La recomendamos con lima, enebro y Schweppes Original.

SI LO PREFIERES ELABORA TU PROPIO GIN TONIC. ELIGE GINEBRA, TÓNICA Y ESENCIA

Schweppes Clásica
Schweppes Heritage Premium
Fever Tree
Tónica 6 O'Clock
Q Tonic / +2€
Tónica 1724 / +2€

*Bombay Saphire - 9€

Inglesa. Destilada de forma independiente. La recomendamos con esencia de blue curaçao, naranja y tónica Schweppes Original.

*Junipero - 12€

Americana. Ginebra elaborada según el método tradicional holandés, en alambique Pot. La recomendamos con pomelo, enebro y Fever-Tree.

*Fifty Pounds - 10€

Inglesa. Elaborada con esencias de Europa, Asia y África. La recomendamos con manzana, hierbabuena y tónica Fever-Tree.

*Bothnia Bay - 10€

Finlandesa. Destilada a base de patata. Con agua de glaciares del norte de Finlandia. La recomendamos con sal Maldon, limón y Fentiman's

*Tanqueray Rangpur - 12€

Americana. Fabricada para el mercado Americano, a base de limas Rangpur de la India. La recomendamos con grosella, lima y Fever-Tree.

*Nº 209 - 14€

Americana. Muy artesana, destilada hasta cinco veces, dándole un sabor seco. La recomendamos con naranja, enebro y Schweppes Original.

*Seagram's - 8€

Americana. Envejecida durante unos meses en barricas de roble americano. La recomendamos con limón y Schweppes de Pimienta Rosa



LOS COCKTAILS



Precio 7€

*Cointroinha

Cointreau, lima y azúcar

*Mojito

Ron, azúcar, lima y hierba buena. Pregunta por nuevos sabores

*Daiquiri

Ron, limón y azúcar

*Margarita

Tequila, cointreau y lima

*Long Island Iced tea

Ron, tequila, gin, vodka, Cointreau, limón, azúcar y coca-cola

*Cosmopolitan

Vodka, cointreau, lima y zumo de arándanos

*Caipirinha

Cachaça, azúcar y lima

*Sex on the beach

Vodka, melocotón, naranja y granadina

*Mai Tai

Ron blanco, ron dorado, cointreau, y lima

*New Sensation

Ron, maracuyá, passoa, naranja y fresa

*Gin Fizz

Gin, azúcar, limón y soda

*Tequila Sunrise

Tequila, zumo de naranja y granadina

*White Lady

Gin, Cointreau, limón y azúcar

*Woo Woo

Vodka, Cointreau y zumo de arándanos

*Fresa Colada

Sin alcohol. Fresa, piña y crema de coco

*Money Penny

Sin alcohol. Manzana, piña, fresa, azúcar y fruta de la pasión



VINOS & CHAMPAGNES



VINOS TINTOS

Bo Bobal Único. Utiel Requena	13	2
Hoya de Cadenas RP. Utiel Requena	15	3
Les Alcusses. Valencia	17	3
El Miracle Art. Alicante	15	3
Cune. Rioja	16	3
Viña Alberdi. Rioja	22	4
Cepa Gavilán. Ribera	19	4
Aster Crianza. Ribera	22	4
Nuestra Sangría	12	-

VINOS BLANCOS

Paco & Lola 2010. Rias Baixas	18	3
Viña Mocén Verdejo. Rueda	17	3
Casta Diva. Alicante	17	3
Extramundi. Ribeiro	19	3
El Miracle. Valencia	14	2

CHAMPAGNE & CAVA

Moët Chandon Brut Imperial	55	-
Moët Chandon Brut Rosé	75	-
Cava Hoya de Cadenas	18	3